

PROGRAMMA MANIFESTAZIONE 2023

VENERDÌ 20 GENNAIO

Ore 16.00 Esposizione e vendita Radicchio Rosso

Ore 18.30 Apertura Stand gastronomico

Ore 20.00

IL CINGHIALE DI CHIANNI reincontra IL FIORE D'INVERNO

con l'Associazione Produttori Radicchio Rosso di Dosson
e l'Associazione Sagra del Cinghiale di Chianni
in collaborazione

con i Comuni di Chianni (PI) e Casier (TV)

SABATO 21 GENNAIO

Ore 16.00 Esposizione e vendita Radicchio Rosso

Ore 18.30 Apertura Stand gastronomico

Ore 20.00

RADICCHIO A TUTTA BIRRA

con menù a base di radicchio preparato dallo chef Marino Pestrin

DOMENICA 22 GENNAIO

Ore 9.30

31° ANNULO FILATELICO DEL RADICCHIO ROSSO

Ore 9.30

Esposizione e Benedizione dei Trattori

in collaborazione

con il "Gruppo Amici Trattori d'Epoca della Marca"

Ore 10.30

Apertura ufficiale della 36ª FESTA DEL RADICCHIO ROSSO IGP DI TREVISO A DOSSON

alla presenza delle Autorità

Inno nazionale ed europeo eseguiti dagli studenti

della Scuola Media "A. Vivaldi" di Dosson

coro diretto dalla M^a Oriana Darù e prof. Lorenzo Turcotte

MOSTRA DEL RADICCHIO ROSSO IGP

Ore 11.30 Apertura Stand gastronomico

Ore 12.30

PRANZO CON IL FIORE CHE SI MANGIA

con menù a base di radicchio preparato dallo chef Marino Pestrin

Ore 18.00

LIBERA DEGUSTAZIONE DI PIATTI TIPICI LOCALI A BASE DI RADICCHIO ROSSO

(con accesso libero alla sala bar e sala ristorante)

GIOVEDÌ 26 GENNAIO

Ore 16.00 Esposizione e vendita Radicchio Rosso

Ore 18.30 Apertura Stand gastronomico

Ore 20.00

SERATA CON LE ASSOCIAZIONI A CENA CON IL FIORE D'INVERNO

con menù a base di radicchio preparato dallo chef Marino Pestrin

VENERDÌ 27 GENNAIO

Ore 16.00 Esposizione e vendita Radicchio Rosso

Ore 18.30 Apertura Stand gastronomico

Ore 20.00

IL PROFUMO DI MARE avvolge IL RADICCHIO DI DOSSON

con menù a base di radicchio preparato dallo chef Marino Pestrin

SABATO 28 GENNAIO

Ore 16.00 Esposizione e vendita Radicchio Rosso

Ore 18.30 Apertura Stand gastronomico

Ore 20.00

IL CAPRIOLO SCENDE A DOSSON a trovare IL FIORE D'INVERNO

in collaborazione con il Ristorante "Al Grisù"

DOMENICA 29 GENNAIO

Ore 10.00 Esposizione e vendita Radicchio Rosso

Ore 11.30 Apertura Stand gastronomico

Ore 12.30

PRANZO CON LO SPADONE TREVIGIANO

con menù a base di radicchio preparato dallo chef Marino Pestrin

Ore 18.00

LIBERA DEGUSTAZIONE DI PIATTI TIPICI LOCALI A BASE DI RADICCHIO ROSSO

(con accesso libero alla sala bar e sala ristorante)

GIOVEDÌ 2 FEBBRAIO

Ore 16.00 Esposizione e vendita Radicchio Rosso

Ore 18.30 Apertura Stand gastronomico

Ore 20.00

SERATA CON LE ASSOCIAZIONI A CENA CON IL FIORE D'INVERNO

con menù a base di radicchio preparato dallo chef Marino Pestrin

VENERDÌ 3 FEBBRAIO

Ore 16.00 Esposizione e vendita Radicchio Rosso

Ore 18.30 Apertura Stand gastronomico

Ore 20.00

MEMORIAL "CARLO PASIN"

con la partecipazione: Osteria "Alla Pasina"

Ristorante "I Savi" di Peseggia

Trattoria "Al Sile" di Casier

Osteria Alla Sicilia "Casa Vian"

SABATO 4 FEBBRAIO

Ore 16.00 Esposizione e vendita Radicchio Rosso

Ore 18.30 Apertura Stand gastronomico

Ore 20.00

RADICCHIO A TUTTA BIRRA

con menù a base di radicchio preparato dallo chef Marino Pestrin

DOMENICA 5 FEBBRAIO

Ore 10.00 Esposizione e vendita Radicchio Rosso

Ore 11.30 Apertura Stand gastronomico

Ore 12.30

PRANZO CON LO SPADONE TREVIGIANO

con menù a base di radicchio preparato dallo chef Marino Pestrin

Ore 18.00

LIBERA DEGUSTAZIONE DI PIATTI TIPICI LOCALI A BASE DI RADICCHIO ROSSO

(con accesso libero alla sala bar e sala ristorante)

TUTTE LE SERE È GRADITA LA PRENOTAZIONE ALLA SALA RISTORANTE - INGRESSO LIBERO AL FORNITISSIMO STAND GASTRONOMICO